

## Spätzle-Pilzgratin

(4 Portionen)

### Zutaten:

1 Packung HENGLEIN Eierspätzle (= 400 g)  
 400 g Putenschnitzel  
 Salz & Pfeffer  
 1 TL Pflanzenöl  
 2 Zwiebeln  
 2 Stangen Lauch (Porree)  
 600 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze)  
 200 g Crème fraîche 10%  
 1 EL heller Soßenbinder  
 Muskat, gemahlen  
 3 EL gemischte, gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, etc.)  
 100 g fettarmer, würziger Käse (z. B. Emmentaler light)



### Zubereitung:

Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in erhitztem Öl anbraten und herausnehmen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Pilze evtl. waschen, putzen und je nach Größe in Stücke schneiden. Zwiebeln, Lauch und Pilze in das verbliebene Bratfett geben und andünsten. Crème fraîche, 150 ml Wasser und Soßenbinder unterrühren. Putenschnitzel und Spätzle dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kräuter untermischen und in eine Gratinform (20 x 30 cm) geben. Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas: Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 20-25 Minuten goldbraun überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (zzgl. ca. 25 Minuten Garzeit Gratin)

### Pro Portion:

kJ/kcal: 1945/465

EW: 46,4 g

F: 15,3 g

KH: 34,6 g

BE: 2,5